

報道関係各位

生なたね油 『エルンテゴールド』新発売

ドイツのなたね油トップブランドが日本に登場
～マイルドで、ナッツのような味わい いつもの料理に一工夫～
2015年3月より全国で発売開始

ドイツアルプスの岩塩「アルペンザルト」やスプレー式ホイップクリーム「ザーネワンダー」を輸入販売するSKW イーストアジア株式会社(東京都千代田区三番町 2)は、今春、新商品ドイツ産生なたね油「エルンテゴールド」(ErnteGOLD)を発売します。

エルンテゴールドとは、ドイツ語で「収穫」+「黄金」という意味です。ドイツの契約農家で収穫し、厳選した菜種の黄金の芯のみを超低温で圧搾。本来の味わいと天然の成分が生きた黄金色のなたね油です。エルンテゴールドはマイルドで、ナッツのような味わい、今までにない風味で、いつもの料理の可能性を広げます。

商品情報

商品名: エルンテゴールド (ErnteGOLD)
生なたね油

名称: 菜種油

荷姿: 250ml(229g) x 12本(6本 x 2)

原材料名: 食用なたね油
(遺伝子組換えでない)

原産国: ドイツ



<エルンテゴールドの特徴>



特殊な製造方法

① 厳選なたねを使用

エルンテゴールドはドイツの契約農家が収穫した菜種のみを使用しています。その中からさらに極上の菜種を厳選しています。

② 黄金の芯のみ

エルンテゴールドは菜種の黄金の芯のみから作られます。黒い殻を丁寧にむいて、苦味・有害成分を取り除いています。

③ 超低温圧搾

エルンテゴールドは冷水により絶えず冷やした機械で圧搾されます。それにより、熱による味わい、栄養成分の劣化を防いでいます。

★ 本来の味わい

エルンテゴールドは、マイルドでナッツのような菜種本来の味わいがします。「黄金の芯のみ」により、渋みがありません。「超低温圧搾」により、菜種本来の味わいが楽しめます。

★ 天然の成分

エルンテゴールドは、バランスの良い脂肪酸、オメガ3脂肪酸10%、ビタミンE、抗酸化物質など天然の栄養成分を含んでいます。「黄金の芯のみ」により、良い成分だけを残しています。「超低温圧搾」により、菜種に含まれた天然の成分を守っています。



<本件に関するお問い合わせ先>

SKW イーストアジア株式会社 ネイチャープロダクツ部 マーケティング 富山

EMAIL: tomiya@skwea.co.jp TEL: (03) 3288 7352 FAX: (03) 3288 6358